

Menü 1

Parma und Seranoschinken, Mailänder Salami, Shrimpsterrine, geräuchertes Forellenfilet
an Wildkräutersalat mit Himbeerdressing

oder

Variation von Anti Pasti, Zucchini, Tomate, Paprika, Aubergine und lauwarmer Quiche-
Lorraine an Wildkräutersalat mit Himbeerdressing

Rhabarbersorbet

Schweinelendchen in leichtem Meerrettichschaum, Frühlingszwiebeln, Marktgemüse
und Kräuterkartoffeln

oder

Zanderfilet auf der Haut gebraten, mit Blattspinat, Zitronensoße,
dazu Kräuterkartoffeln

Gemischter Dessertteller „Rosengarten“

braunes und weißes mousse au chocolat, Erdbeertiramisu, Nockerl Vanilleeis, garniert mit
frischen Früchten und Fruchtmark

Gemischter Käseteller mit „Wiesenfelder Käsespezialitäten“,
garniert mit Trauben und Salzgebäck

Auf dem Tisch stehen Brotkörbe mit verschiedenen, frischen Partygebäck

Menü 2

Parma und Seranoschinken, Mailänder Salami, Shrimpsterrine, geräuchertes Forellenfilet
an Wildkräutersalat mit Himbeerdressing

oder

Variation von Anti Pasti, Zucchini, Tomate, Paprika, Aubergine und lauwarmer Quiche-
Lorraine an Wildkräutersalat mit Himbeerdressing

Rhabarbersorbet

Ragout von grünem und weißem Spargel mit Tomaten-Epli und Erbsenschaum

Gemischter Dessertteller „Rosengarten“

braunes und weißes mousse au chocolat, Erdbeertiramisu, Nockerl Vanilleeis, garniert mit
frischen Früchten und Fruchtmark

Gemischter Käseteller mit „Wiesenfelder Käsespezialitäten“, garniert mit Trauben und
Salzgebäck

p.P. 38,50 €